



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

Malzeme:

Dolma içi:

2 su bardağı pirinç

1 soğan

1 bardak zeytinyağı

2 domates

1 kaşık salpa

1/2 demet dereotu

yarım kaşık tozşeker

1/2 bardak su

karabiber

yenibahar

tuz

Dolma yapmak için:

1 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 demet nane

250 gr yaprak

1/2 limon

1 bardak su

Yapılışı:

Pirinçler ayıklanıp yıkanır. Bir tencerede kıyılmış soğan ile yağ kavrulur. Pirinç, nane, tuz, biber, maydanoz, dereotu, şeker ve su ilave edilip pişirilir.

Yaprakların baş kısmına iç koyarak, sigara sarar gibi sarılır. Tencerey edizilir, su konup pişirilir.